



MENU DE LA SEMAINE À MIDI

MENU 1

TRUITE | OIGNON ROUGE | POIREAU

Filet de truite du lac Lemman cuit sur la peau, pickles d'oignons rouges et poireaux étuvés

TAGLIATA | PESTO | NOUILLE | CAROTTE

Tagliata de boeuf au pesto de basilic thaï, nouille de riz à la sauce soja et carottes fanes glacées

CITRON | PAPAYE | CRUMBLE

Mousse légère aux zestes de citron vert, coulis papaye et crumble aux noix

MENU 2

FOCACCIA | AVOCAT | MANGE-TOUT

Focaccia maison, crème d'avocat aux épices et mange-tout sautés

SARRASIN | EPINARD | MENTHE | COCO

Risotto de sarrasin, jus épinard- menthe et émulsion au lait de coco

POIRE | CARDAMOME | FRAMBOISE

Poire pochée à la cardamome et framboises au vinaigre de riz

Plat 19.- Entrée | plat 27.- Plat | dessert 27.- Entrée | plat | dessert 35.-



ENTREES

ASPERGE | NOIX | CORIANDRE | CITRON

Asperges vertes du pays en deux façons, citron confit, coulis d'asperge blanche montée à la liqueur de noix et sorbet délicatement pafumé à la coriandre

19.-

CANETTE | BETTERAVE | LIVECHE

Rose de canette marinée à la livèche, betterave en trois textures et huile de livèche

19.-

ROUGET | COLONNATA | PASSION

Rouget barbet farci au lard de colonnata, écume terre - mer et fine gelée aux fruits de la passion

22.-

GAMBERONI | MISO | RADIS | SALICORNE

Tartare de gamberoni rossi, bouillon de miso servi chaud, pickles de radis, pointe de salicorne et poudre de gamberoni

26.-



PLATS

RISOTTO | GRANA | PERSIL | VONGOLE

*Risotto carnaroli à la crème de persil lié dans la meule de grana padano
et vongole verace juste saisies à l'huile d'olive*

35.-

BOEUF | CITRONELLE | LENTILLE | AUBERGINE

*Boeuf du pays en deux façons, jus de boeuf réduit à la citronelle, lentilles noires légères,
croquantes et croustillantes, fine mousseline d'aubergine rôtie*

49.-

VOLAILLE | POMME DE TERRE | CEBETTE | LAITUE

*Suprême de volaille suisse en basse température, jus corsé, mille feuilles de pomme
de terre parfumée aux herbettes, laitue romaine braisée et condiment
aux oignons cébette*

49.-

TURBOT | ARTICHAUT | PATATE DOUCE | CEDRAT

*Turbot au deux cuissons en écaille de patate douce, texture d'artichaut et réduction de
citron cédrat*

49.-

HOMARD | HARICOT | FENOUIL | BISQUE

*Homard breton en deux temps, haricots rouges sautés et en crème légère, fenouil cru et
cuit, bisque de homard au basilic*

69.-



FROMAGE ET DESSERTS

FROMAGE | CONFITURE | FRUIT SEC

*Sélection de fromages affinés par les fromageries Spielhofer et Sterchi
confiture du moment et fruits secs*

15.-

CHOCOLAT | YUZU | THE

*Moelleux au chocolat Guanaja 70% au cœur coulant yuzu, glace au thé vert
et bouillon froid aux agrumes*

15.-

FRAISE | CIDRE | AMANDE

*Tartelette destrucurée aux premières fraises, crémeux à la liqueur de cidre, croquant
aux amandes et onctueux sorbet fraise*

15.-

CELERI BRANCHE | RHUBARBE | PINOT NOIR | PIMENT

*Céleri branche confit, ses feuilles en salade, rhubarbe en basse température, julienne de
céleri et rhubarbe, jus et condiment au pinot noir et crumble au piment oiseau*

15.-